

*Salades et soupes de fruits*

# Soupe de cerise, gelée à l'anis et thym citron



**2h30** **25 min** **5 min** **2h** **258**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la préparation des gelées

500 ml **Jus de cerise**  
1 botte(s) **Thym**  
2 cl **Apéritif anisé**  
16 g **Feuille de gélatine**  
1 **Myrtille(s)**  
2 g **Agar-agar**

### Pour la préparation des cerises

500 g **Cerise(s)**  
100 ml **Jus de cerise**  
25 ml **Huile d'olive**

## Étape 1

### Préparation de la gelée

- 1 Mettre la moitié des feuilles de gélatine (pour la gelée d'anis) à tremper dans un saladier d'eau froide et laisser 5 minutes.
- 2 Dans un autre saladier d'eau froide, mettre le reste de gélatine à tremper (pour la gelée de cerise) pendant 5 minutes.
- 3 Mélanger l'apéritif anisé avec de l'eau dans un pichet. Compter 1 volume d'alcool pour 5 volume d'eau.
- 4 Verser l'eau mélangée à l'alcool dans une casserole et faire chauffer.
- 5 Egoutter la gélatine dans une passoire et la mettre dans la casserole lorsque le liquide est chaud.
- 6 Mélanger avec un fouet et augmenter la puissance du feu.
- 7 Ajouter l'agar-agar et laisser cuire 5 minutes.
- 8 Débarrasser la gelée dans un moule puis réserver.
- 9 Dans une casserole, verser le jus de cerise et faire chauffer sur feu moyen.

Egoutter le reste de gélatine dans la passoire puis

- 10 l'ajouter au jus de cerise. Mélanger avec un fouet.
- 11 Veiller à rincer le fouet si celui-ci a été utilisé pour mélanger la gelée à l'apéritif anisé.
- 12 Réserver la gelée dans le fond d'une assiette creuse, celle-ci servira au dressage.
- 13 Essuyer les bords de l'assiette pour enlever toutes traces de jus et réserver les deux gelées au réfrigérateur pendant au moins une heure.

## Étape 2

### Préparation des cerises

- 1 Avec un couteau d'office, couper les cerises en deux pour enlever le noyau et réserver dans une assiette.
- 2 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Lorsque l'huile fume, ajouter les cerises et les faire revenir pour qu'elles s'enrobent d'huile.
- 4 Déglacer avec le jus de cerise. Laisser réduire légèrement.
- 5 Vérifier le napage des cerises avec une cuillère à soupe, si la cuillère est bien enrobée et qu'il ne coule pas, il est prêt.
- 6 Débarrasser dans un saladier.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir les gelées du réfrigérateur.
- 2 Démouler la gelée d'apéritif anisé et la tailler en fines tranches puis en bâtonnets avec un couteau éminceur.
- 3 Dans l'assiette creuse contenant la gelée de cerise, ajouter les cerises poêlées avec du jus.
- 4 Ajouter des myrtilles sur les cerises et les bâtonnets de gelée à l'anis. Déposer un peu de thym citron et servir.